

# SUJET 22S05

## CAP CUISINE

### SESSION 2024

## ÉPREUVE EP2

### RÉALISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

*Carnet personnel de techniques professionnelles autorisé*

*L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.*

*L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.*

#### Compétences visées

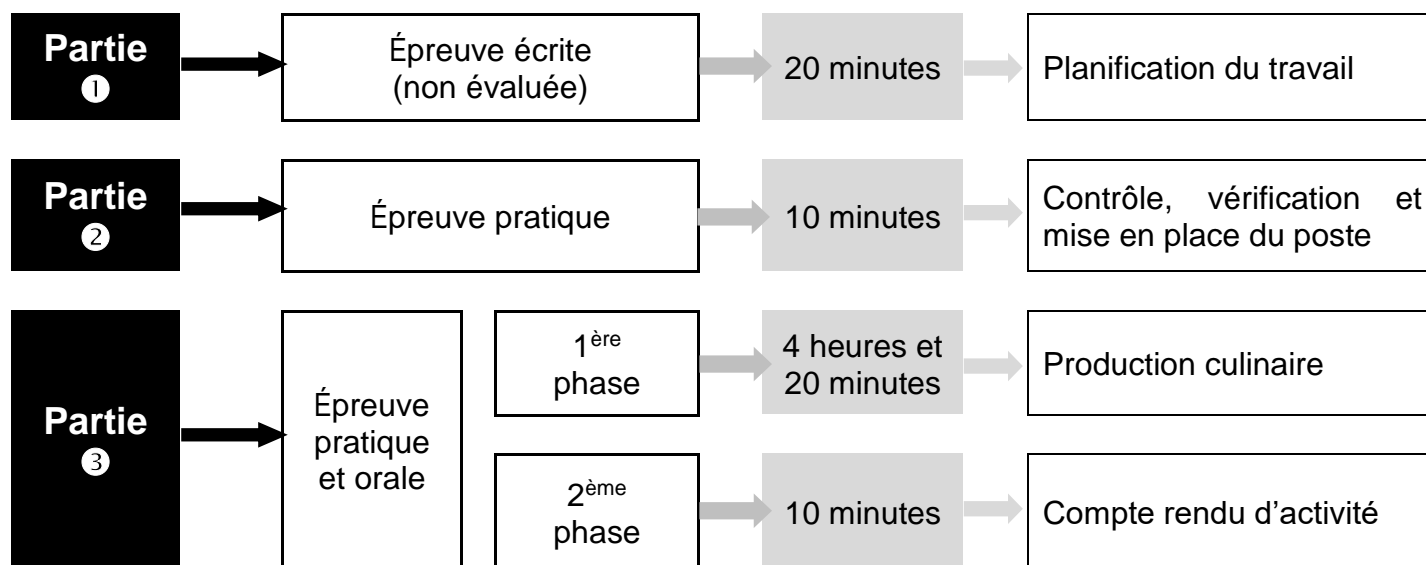
- **Compétence 3** Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- **Compétence 4** Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- **Compétence 5** Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- **Compétence 6** Communiquer

*Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

***Le sujet est à rendre dans son intégralité en fin d'épreuve.***

SUJET 22S05		
CAP cuisine Session 2024	EP2 – Réalisation de la production de cuisine	
	Coef : 13	Durée : 5 h
Ce sujet comporte 7 pages		Page 1/7

## Cette épreuve se décompose en 3 parties



### Partie 1 Planification du travail

Votre chef de cuisine vous sollicite pour la préparation d'un repas pour le personnel. Vous réalisez les plats suivants :

- Sauté d'agneau aux olives et basilic, légumes grillés et semoule (pour 4 personnes)
- Tartelette citron, zestes confits et suprêmes de citron (pour 8 personnes)

#### Travail à réaliser (temps accordé 20 minutes)

- Prendre connaissance du sujet.
- Planifier votre travail à l'aide des fiches techniques (documents 1 et 2) en complétant le tableau d'ordonnancement (document 3).

## SUJET 22S05

CAP cuisine  
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 2/7

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Nombre de personnes
Sauté d'agneau aux olives et basilic, légumes grillés et semoule			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base :</b> - épaule d'agneau désossée - huile d'olive - ail - oignon - carotte - farine - concentré de tomates - tomate - thym/laurier/romarin - basilic - persil - vin blanc - jus d'agneau (fourni par le centre) - olive noire  <b>Légumes grillés :</b> - courgette - aubergine - huile d'olive - thym/laurier  <b>Semoule :</b> - semoule de blé dur - huile d'olive - eau - beurre  <b>Assaisonnements :</b> - sel fin - poivre du moulin	kg l kg kg kg kg kg kg botte botte botte l l kg  kg kg l botte  kg l l kg	0,800 0,08 0,020 0,200 0,200 0,030 0,020 0,300 pm ½ ¼ 0,25 1  0,100  0,200 0,200 0,20 pm  0,200 0,05 0,20 0,020  pm pm	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Mettre en place le poste de travail.</b></li> <li><b>Laver et éplucher les légumes</b> (ne pas éplucher les courgettes).</li> <li><b>Parer et détailler la viande :</b> - détailler des morceaux de 50 à 60 g.</li> <li><b>Préparer la garniture aromatique :</b> - effeuiller et ciseler le basilic, - tailler les carottes, tomates et oignons en mirepoix, - réaliser un BG avec thym, laurier, romarin, tige de basilic et persil, - dégermer et écraser l'ail.</li> <li><b>Marquer le ragoût en cuisson :</b> - rissoler les morceaux d'agneau à l'huile, - ajouter la mirepoix de carotte et oignon, suer, - déglacer au vin blanc, réduire, - singer, ajouter le concentré et les tomates, - mouiller avec le fond et ajouter le bouquet garni, - cuire à couvert durant 1h30.</li> <li><b>Griller les légumes :</b> - émincer les courgettes et les aubergines, - faire mariner dans l'huile d'olive, le thym et le laurier, - quadriller sur le grill, terminer au four si nécessaire.</li> <li><b>Cuire la semoule :</b> - enrober la semoule d'huile d'olive, - porter à ébullition l'eau, la verser sur la semoule, filmer, réserver, - laisser gonfler, égrainer avec le beurre.</li> <li><b>Terminer le ragoût :</b> - s'assurer de la cuisson, décanter la viande, chinoiser, - remettre dans une russe la viande et la sauce, ajouter les olives et remettre à cuire 5 minutes.</li> <li><b>Dresser et envoyer.</b></li> </ol>
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Rondeau, couvercle, russe, mixeur, plaques à débarrasser, écumoire, louche, chinois, calotte, poêle.			Assiettes de base.

## SUJET 22S05

CAP cuisine  
Session 2024EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13  
Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 3/7

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Nombre de personnes
Tarte au citron, zestes confits et suprêmes de citron			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Pâte sucrée :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- farine</li> <li>- poudre d'amande</li> <li>- sucre semoule</li> <li>- beurre</li> <li>- œuf</li> <li>- sel</li> </ul>	kg kg kg kg pièce kg	0,250 0,030 0,030 0,150 1 0,005	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Mettre en place le poste de travail.</b></li> <li><b>Réaliser la pâte sucrée par sablage.</b></li> <li><b>Réaliser le crémeux citron :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réunir dans une russe le jus de citron, le sucre et les œufs et cuire jusqu'à la première ébullition, ajouter la gélatine hors du feu, délayer,</li> <li>- débarrasser.</li> </ul> </li> <li><b>Réaliser les fonds de tarte :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- abaisser entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur 2 mm, foncer deux cercles,</li> <li>- cuire à blanc 15 min à 175°C,</li> <li>- retirer le papier et finir la cuisson.</li> </ul> </li> <li><b>Réaliser les zestes confits :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prélever les écorces des citrons à l'économe et tailler une julienne,</li> <li>- porter le sucre et l'eau à ébullition,</li> <li>- ajouter la julienne, pocher à frémissement jusqu'à ce que la julienne devienne transparente,</li> <li>- égoutter, réserver.</li> </ul> </li> <li><b>Réaliser les suprêmes de citron :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- peler à vif et prélever les suprêmes,</li> <li>- réserver.</li> </ul> </li> <li><b>Garnir les tartes avec les trois éléments :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- crème citron,</li> <li>- zestes confits,</li> <li>- suprêmes de citron.</li> </ul> </li> <li><b>Dresser et envoyer.</b></li> </ol>
<b>Crémeux citron :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jus de citron</li> <li>- œuf</li> <li>- sucre semoule</li> <li>- gélatine (feuille de 2 grammes)</li> <li>- beurre</li> </ul>	l pièce kg pièce kg	0,25 5 0,225 2 0,150	
<b>Garnitures :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- citron</li> <li>- sucre</li> <li>- eau</li> </ul>	pièce kg l	6 0,250 0,50	
<b>Décor :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- menthe</li> </ul>	botte	1/8	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Calotte, 2 cercles pour 4, plaque à pâtisserie, papier sulfurisé, pois de cuisson, rouleau à pâtisserie, fouet, sauteuse, mixeur, russes.			2 plats et 2 dentelles.

## SUJET 22S05

CAP cuisine  
Session 2024EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13      Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 4/7

## TABLEAU D'ORDONNANCEMENT

Ce document est une aide pour organiser le travail, **il n'est pas évalué**.

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

INTITULÉ DES PLATS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté d'agneau aux olives et basilic, légumes grillés et semoule</li> <li>Tarte au citron, zestes confits et suprêmes de citron</li> </ul>	
Ce que je fais...	
8h40 ou 14h40	
9h00 ou 15h	
9h30 ou 15h30	
10h00 ou 16h00	
10h30 ou 16h30	
11h00 ou 17h00	
11h30 ou 17h30	
12h00 ou 18h	
12h30 ou 18h30	
	Fin de la production
13h00 ou 20h00	Compte rendu d'activité oral avec le jury

## SUJET 22S05

CAP cuisine  
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13      Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 5/7

## Partie ② Contrôle, vérification et mise en place du poste

Vous installez votre poste de travail.

### Travail à réaliser (temps accordé 10 minutes)

- Contrôler les denrées à l'aide des fiches techniques (documents 1 et 2).
- Vérifier et mettre en place le poste de travail.
- Sélectionner le matériel nécessaire.

## Partie ③ 1<sup>ère</sup> phase - Production culinaire

Vous assurez la production pour les deux plats demandés.

### Travail à réaliser (temps accordé 4 heures et 20 minutes)

- Confectionner les 2 recettes imposées à l'aide des fiches techniques fournies et de la fiche d'ordonnancement réalisée lors de la partie 1.
- Assurer le dressage et l'envoi.
- Faire un bilan simplifié de la production réalisée à l'aide de la fiche « Bilan de production » (document 4).
- Remettre en état les locaux.

## Partie ③ 2<sup>ème</sup> phase - Compte-rendu d'activité

Vous réalisez un bilan de votre travail lors d'un court entretien avec les membres du jury.

### Déroulement de l'entretien (10 minutes)

- Présentation au jury du bilan de votre production (organisation, choix techniques, matériels utilisés, prestation...) à l'aide de la fiche « Bilan de production » complétée lors de la phase de production culinaire (document 4).
- Échange avec les membres du jury sur le bilan de votre production présenté précédemment.
- Échange sur votre projet professionnel.

## SUJET 22S05

CAP cuisine  
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 6/7

Ce document n'est pas évalué ; il vous aide à préparer le bilan de votre production.

## Bilan de ma production

### ① J'analyse la gestion et l'organisation de mon poste de travail.

Mon poste de travail a-t-il été bien organisé tout au long de la production ?

Les règles d'hygiène et de sécurité ont-elles été respectées ?

Ai-je été vigilant(e) en matière de développement durable (tri sélectif, utilisation des fluides, utilisation des denrées, gaspillage alimentaire) ?

### ② J'évalue la production réalisée.

#### Plat N° 1

#### Plat N°2

**Présentation des plats**  
(netteté, disposition, volume)

**Température d'envoi**  
(selon recette : chaud/froid)

**Goût** (conforme, agréable)  
**Assaisonnement** (équilibre)  
**Texture** (tendre, moelleux, croustillant)

**Cuisson** (conforme)

**Préparations de base** (respect des techniques imposées)

**Gestion du temps** (respect de l'ordonnancement prévu et des contraintes d'envoi)

### ③ Je présente mon projet professionnel en quelques mots.

## SUJET 05S05

CAP cuisine  
Session 2023

EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 7/7